

Guía de decisiones sobre enfermedades de los empleados

Síntoma del empleado	La persona a cargo toma estas acciones	Cuándo volver al trabajo o a las funciones laborales normales*
Vómitos	Excluir: enviar al empleado a casa.	Después de 24 horas sin síntomas.
Diarrea	Excluir: enviar al empleado a casa.	Después de 24 horas sin síntomas.
Ictericia (piel u ojos amarillos)	Excluir e informar: - enviar al empleado a casa. - Informar al departamento de salud local o a la autoridad reguladora.	Documentación médica de que el empleado está libre del virus de la hepatitis A. Aprobada por el departamento de salud local/la autoridad reguladora.
Dolor de garganta con fiebre (faringitis estreptocócica)	Restringir el acceso de los empleados a las áreas de preparación de alimentos del establecimiento minorista.	Documentación médica de la terapia con antibióticos durante más de 24 horas, <u>o</u> un cultivo de garganta negativo, <u>o</u> está libre de infección según lo determinado por un profesional de la salud.
Herida infectada o forúnculo	Restringir el acceso de los empleados a las áreas de preparación de alimentos del establecimiento minorista.	La herida está efectivamente cubierta o curada.
Diagnóstico de los empleados	La persona a cargo toma estas acciones	Cuándo volver al trabajo o a las funciones laborales normales*
• Norovirus* • Hepatitis A • Salmonella typhi • Shigella* • E. coli productora de toxina Shiga	Excluir e informar: - enviar al empleado a casa. - Informar al departamento de salud local o a la autoridad reguladora.	Aprobación por parte del departamento de salud local/autoridad reguladora.
Empleado expuesto a	La persona a cargo toma estas acciones	Cuándo volver al trabajo o a las funciones laborales normales*
Hepatitis A	Restringir el acceso de los empleados a las áreas de preparación de alimentos del establecimiento minorista.	30 días después de la última exposición.
Fiebre tifoidea (Salmonella Typhi)	Restringir el acceso de los empleados a las áreas de preparación de alimentos del establecimiento minorista.	14 días después de la última exposición.
E. coli O157: H7 u otros EHEC/STEC		3 días después de la última exposición.
Norovirus		48 horas después de la última exposición.
Shigella		3 días después de la última exposición.

*Existen opciones de restricción. Visite la [Legislatura de Wisconsin: Capítulo ATCP 75 Apéndice](#) para más información.



Departamento de Agricultura, Comercio y Protección del Consumidor de Wisconsin

División de Seguridad Alimentaria y Recreativa

2811 Agriculture Dr., PO Box 8911, Madison, WI 53708

<https://www.datcp.wi.gov>

P-DFRS0193 (12/2022)

Nota: esta guía se aplica únicamente a establecimientos de alimentos al por menor.